Torta s Menaž srcima



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašika**ulja

Za fil:

- **400 g**cokolade
- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**putera
- **100 g**šecera u prahu
- **80 g** mlevenih oraha
- **50 g**suvog groža

I još:

- **2 kesice**šlaga sa ukusom slatke pavlake

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam uz postepeno dodavanje šecera.

Dodati žumanca i ulje. Mutiti da se sastojci sjedine u glatku smesu.

Brašno prosejati sa praškom za pecivo i polako rucno umešati u smesu.

Okrugli kalup dimenzija 26 cm nauljiti i posuti brašnom.

Uliti pripremljenu smesu u kalup.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Pecenu koru izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi, a zatim je preseci vodoravno da se dobiju tri kore.

Fil: Na niskoj temperaturi zagrejati slatku pavlanu pazaci da ne prolkjuca. Dodati izljomljenu cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi.

Posebno umutiti puter sa šecerom u prahu, dodati ohlaenoj smesi od slatke pavlake i cokolade i sve umutiti u glatku smesu.

Dodati mlevene orahe, suvo grože pa sve sjediniti.

Kore filovati redosledom: Kora, fil, sve dok se ne utroši sav materijal.

Na kraju umutiti šlag po uputstvu sa kesice i premazati celu tortu. Ukrasiti cokoladnim srcima i ostaviti na hladnom mestu da se ohladi i stegne.

Savet

Uživajte u okoladnom ukusu, drage nam okolade.